

DETER ACTION FOOD HACCP

DETERGENTE ALCALINO NON SCHIUMOGENO

SCHEMA TECNICA

DATA DI COMPILAZIONE : 12 OTTOBRE 2016

E' un detergente non schiumogeno alcalino a base di soda caustica formulato espressamente per le esigenze dell'industria alimentare. **DETER ACTION FOOD HACCP** non produce schiuma ed è indicato anche in presenza di acque dure.

PROPRIETA'

Adatto per la pulizia di impianti CIP nelle industrie alimentari, enologiche, di attrezzature in comunità, lavorazione latte e conserve, produzione e confezionamento bevande, aziende agricole ed allevamenti. Utilizzato anche per la pulizia di botti di qualsiasi materiale (cemento, acciaio inox, legno) nel settore alimentare e in quello enologico.

DOSAGGI E MODALITA' D'USO

DETER ACTION FOOD HACCP si utilizza in soluzione acquosa dal 1 al 10% a seconda delle varie esigenze e alla natura dei residui da eliminare. Dopo l'utilizzo effettuare un accurato risciacquo con abbondante acqua potabile.

CAMPO D'IMPIEGO

DETER ACTION FOOD HACCP è un formulato adatto per la pulizia di impianti CIP nelle industrie alimentari, enologiche, di attrezzature in comunità, lavorazione latte e conserve, produzione e confezionamento bevande, aziende agricole ed allevamenti. Utilizzato anche per la pulizia di botti di qualsiasi materiale (cemento, acciaio inox, legno) nel settore alimentare e in quello enologico.



DETERPOINT S.r.l.

Via Campania, 101/4

20090 Fizzonasco (MI)

Tel. 02 90722666

Fax 02 90421993

NOTIZIE UTILI PER IL CONSUMATORE

Non esporre alla luce solare e a fonti di calore, quindi conservare in luogo fresco e riparato dalla luce.

ATTENZIONE : PRODOTTO PER USO PROFESSIONALE

CONFEZIONI Tuniche da 25 kg



DETERPOINT S.r.l.
Via Campania, 101/4
20090 Fizzonasco (MI)
Tel. 02 90722666
Fax 02 90421993